



WAYRA

Vientos de montaña

GRAN MALBEC

2019

VARIEDAD	100% Malbec
ZONA	Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.
ALTITUD	1250 msnm
ANALISIS	Alcohol: 14,5° Acidez Total: 5,5 g/l
VINIFICACION	100 % fermentación con levaduras indígenas.

COSECHA

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descartan directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

ELABORACION

En pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas open top de roble francés, rolls fermentor y bins de 500 litros.
El manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura.
Todo el volumen es madurado en barricas de roble de primer y segundo uso durante 15-18 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

Vino complejo, de gran estructura. Apto para una guarda prolongada.